



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FIRINDA SOMON BALIĞI

Melikgazi Belediyesi

1 Adet somon balığı
1 baş soğan
2 adet domates
2 adet havuç
1 limon
½ baş dereotu
5-6 adet tane karabiber
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz

Somon balıklarının kılçıkları temizlenir. imon ve zeytin yağında terbiyelenir.cam kaba alınır. Kenarlarına halka doğranmış havuç soğan ve domates dilimleri yerleştirilir.tuz ve karabiber atılır. Folyo ile ağı kapatılır. 200 derece fırında yaklaşık 25 dk pişirilir.

